



**Producteur :** Domaine C & M Lapierre

**SAQ (CCNP) :** 11459976

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 23.35 \$

---

**Appellation :** Vin de France

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Beaujolais

**Nom du propriétaire :** Famille Lapierre

**Géologie du sol :** Granit décomposé

**Encépagement :** Gamay (100%)

---

**Vinification :** Vignes cultivées en agriculture biologique et biodynamique. Vinification en macération carbonique naturelle.

---

---

### Le domaine :

Marcel Lapierre reprend le domaine familial en 1973, mettant en œuvre les méthodes modernes apprises durant sa formation en viticulture et œnologie. La rencontre de Jules Chauvet, désormais considéré comme le père des vins naturels, lui fut déterminante. Sous son mentorat, c'est en 1981 que Marcel convertit sa pratique à la vigne et au chai. Son dynamisme inspira à Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton de se joindre à lui dans cette nouvelle approche: vignes cultivées sans chimie, raisins vendangés à la main à pleine maturité et triés avec soin, macération carbonique, vinifications à basse température sans soufre, levurage, chaptalisation ou filtration.

Sans le savoir, il devint précurseur d'une révolution vitivinicole qui remettra le Beaujolais sur la carte des grands vins de France et dont l'approche naturelle connaîtra un succès dont on sent pleinement l'importance aujourd'hui.

Depuis qu'il a quitté ce monde en 2010, Mathieu et Camille, ses enfants, poursuivent sa vision avec engagement et sensibilité, relevant brillamment le défi d'enfiler les chaussures d'un géant et contribuant, par leur rigueur et leur savoir-faire, à hausser d'un cran la finesse et la précision des vins de la propriété.

### Revue de presse :

Véronique Rivest, *La Presse*, Aug 2021

Le gamay est assurément un cépage par excellence pour élaborer des vins de soif. Il peut aussi donner des vins complexes qui évoluent dans le temps, mais ici, c'est son caractère fruité, croquant et pimpant qui est mis de l'avant, et qu'est-ce que c'est réussi! D'une couleur pâle, presque rose, il s'ouvre sur un nez intense

et affriolant, bourré de petits fruits rouges, de jujube à la framboise, avec quelques notes florales et poivrées. La bouche est toute en éclat fruité, gourmande et tonique. Sec, léger, hyper frais et savoureux, il fait preuve d'une immense buvabilité. À déguster rafraîchi, avec une salade de légumes grillés, une tarte à la tomate, du saucisson, un steak tartare.

[http://plus.lapresse.ca/screens/70fdf1b0-3dcc-45bd-a623-c1d2947d9896\\_\\_7C\\_\\_\\_0.html?utm\\_content=email&utm\\_source=lpp&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=internal%20share](http://plus.lapresse.ca/screens/70fdf1b0-3dcc-45bd-a623-c1d2947d9896__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share)

**Natalie Richard, Le Blogue de Rencontre Sportive, Dec 2020**

À Morgon, dans le Beaujolais, l'excellent vigneron Mathieu Lapierre poursuit l'œuvre gigantesque de son père, le regretté Marcel Lapierre qui a selon moi fait chavirer le gamay dans une catégorie exceptionnelle. Issu d'un vignoble de neuf hectares et vinifié avec le moins d'interventions possible, voilà un vin de soif qui donne soif et qui annonce la gourmandise dès la première goutte. S'en suit une profondeur très satisfaisante de fruits noirs frais avec des notes de figue qui perdurent au palais. Miam!

<https://blogue.rencontresportive.com/2020/12/25/mon-top-10-de-lannee-20-vins/>

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2020**

Si vous avez manqué le beaujolais nouveau cette année, rabattez-vous sur cette petite bombe de fruits à base de gamay. C'est, selon moi, l'un des meilleurs Raisins Gaulois à ce jour! Un nez très expressif de fraise et de violette. La bouche est juteuse et caressante. C'est énergique, léger et d'une dangereuse buvabilité! Servir assez frais.

<https://www.journaldemontreal.com/2020/11/27/le-monde-du-vin-a-decouvrir>

**Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Aug 2019**

Amateurs de Beaujolais, vous serez séduit ! Élaboré de façon traditionnelle (macération semi-carbonique beaujolaise), ce gamay issu de jeunes vignes offre un fruité croquant et gouleyant. Voici ce qu'un Beaujolais Primeur (Nouveau) devrait offrir... Et non ces cuvées insipides et décevantes que nous recevons annuellement en novembre. Frais, équilibré et typiquement léger, servez ce vin de plaisir avec la volaille grillée. N'hésitez pas à le carafer pour évaporer le CO2 résiduel.

<https://lesconseillersduvin.ca/raisins-gaulois-2018-vin-de-france-m-c-lapierre/>